



Légumes de nos maraîchers au naturel / abricot / géranium
Daurade de Noirmoutier à peine cuite / carotte d'Allonnes / tagète / yaourt fumé
Langoustine des côtes bretonnes / bœuf fumé / lardo di Colonnata
Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère / sauce Périgueux

Homard bleu croustillant / fenouil / cerise du Lot-et-Garonne
Bar de ligne confit / aubergine / moutarde / céréale
Turbot de la pointe du Raz à la braise / tomate / cassis

Poularde de Culoiseau dorée / artichaut chrysanthème / ail noir / pistache
Agneau Lacaune rôti / ormeaux / navet / algue du Croisic
Veau « grain de soie » grillé / celtuce / agrume au sel / huile d'épicéa

Fromages frais et affinés

Fraise de Thibaut Pique / aceto balsamico
Baba au rhum de votre choix / crème mi-montée
Noix de coco / poivre des Cîmes
Chocolat de notre Manufacture / citron noir

MENU DÉCOUVERTE

trois mets en demi, fromages et dessert

250 €

MENU COLLECTION

cinq mets en demi, fromages et dessert

320 €

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes